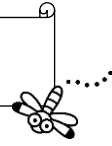




2022年 9月度 阪急幼稚園メニュー



＜アレルギー表示 ●卵（→アレルギー対応方法）＞ *そばの入った食材は使用していません。

*ちくわ・ウインナーは卵・乳成分が含まれていない製品を使用しております

日	曜日	献立名	材 料				その他	食器
			黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	その他		
5	月	チキンボールトマトソース マカロニサラダ ロールパン 豆乳スープ 牛乳・いりこ	油 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン でん粉	チキンボール 豆乳 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト 人参・さやいんげん コーン・ブロッコリー	トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	
6	火	ポークカレー コーンサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・にんにく・しょうが コーン・きゅうり・キャベツ 寒天・りんごジュース	トマトケチャップ・ ウスターソース・ カレーフレーク 青じそドレッシング	絵皿 椀	
8	木	スパゲティナポリタン キャベツのサラダ チキンナゲット スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	スパゲティ・油 砂糖・オリーブ油 油	ウインナー ちくわ ●チキンナゲット (→ハムカツ) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ピーマン・ コーン・トマトピューレ キャベツ・人参 緑豆もやし・わかめ バナナ	塩・トマトケチャップ・ チキンコンソメ 酢・塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	
12	月	白身魚フライ パンブキンサラダ 麦入りごはん ポトフ風スープ 牛乳・いりこ	油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 じゃが芋	白身魚フライ ウインナー 牛乳・いりこ	かぼちゃ・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	
13	火	ぎつねうどん 和風サラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	うどん 砂糖	味付け油揚げ チキンフレーク 牛乳・いりこ	わかめ・人参・大根・ほうれん草 さやいんげん・白菜 寒天・ぶどうジュース	だし・白だし おろし醤油ドレッシング	丼 小皿 椀	
15	木	サケのマヨネーズ焼 もやしと小松菜のお浸し 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	小麦粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	さけ 豆腐・合わせみそ 牛乳・いりこ	緑豆もやし・小松菜・人参 わかめ オレンジ	塩 醤油・本みりん・だし だし	絵皿 椀	
★	20	火	鶏肉の照焼 ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 味噌汁 ペアクリームワッフル 牛乳・いりこ	油・砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)・押麦 ●ペアクリームワッフル (→ミニゼリー)	鶏肉 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン ほうれん草	醤油・本みりん 酢・醤油 だし	絵皿 椀
22	木	厚揚げと野菜の中華炒め 蒸シューマイ 麦入りごはん 中華スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦	豚肉・生揚げ・みそ 肉しゅうまい 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・赤パプリカ・ ピーマン・しょうが・にんにく 小松菜・キャベツ	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ 丸鶏がらスープ	絵皿 椀	
26	月	ハンバーグデミグラスソース しらすのさっぱりサラダ ロールパン 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン さつま芋	ハンバーグ しらす 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 大根・人参・さやいんげん わかめ・ほうれん草・白菜	赤ワイン(料理用)・本みりん・ ハヤシフレーク・トマトケチャップ 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀	
27	火	醤油ラーメン ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・緑豆もやし・小松菜 あおさのり バナナ	塩・丸鶏がらスープ・ 減塩醤油ラーメンスープ 塩	丼 小皿	
29	木	マグロカツ 春雨サラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油 春雨・油・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	まぐろカツ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 わかめ・キャベツ オレンジ	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	

★の日はお楽しみメニュー

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

平均栄養価	エネルギー447kcal	たんぱく質16.8g
	脂質14.9g	カルシウム201mg

